

## KEAMANAN MAKANAN HASIL LAUT DI WISATA KULINER PANTAI DEPOK BANTUL

Dyah Suryani, A.Ahid Mudayana, Mufti Hakim  
[dyahsuryani.ds@gmail.com](mailto:dyahsuryani.ds@gmail.com), [hotsman-aam@yahoo.com](mailto:hotsman-aam@yahoo.com),  
[muftihakim77@gmail.com](mailto:muftihakim77@gmail.com)  
Universitas Ahmad Dahlan

### ABSTRACT

*Depok Beach tourist area is one of the tourist area on the south coast of Java, precisely in Bantul, Yogyakarta. Depok Beach became known in 1998, then in 2004 began to emerge eating houses. Economic communities previously supported entirely from the agricultural sector slowly began to shift to the maritime sector. Lots of people in the surrounding area, especially in the village of Depok Beach Parangtritis open restaurant business. Marine products that will be taken is the result of the local fishermen at sea and later purchased at the fish auction place (TPI), whereas if the famine, the fish obtained from TPI but a shipment of Semarang and Cilacap. The problems that arise in a bad season this is not obtained in a state fish fresh fish and should be preserved first. So need special skills to enter to choose seafood that is good, true preservation and processing of food security is also ensured that consumers are not harmed and that consume them.*

*Activities in this program are given training to choose seafood that is good and free of formaldehyde, seafood processing training are safe and hygienic, and the tsunami disaster response training. The result is increased understanding of the food handlers seafood processing and granting certificates of sanitary hygiene of food handlers of Bantul District Health Office and trained emergency response in case of disaster.*

**Keywords:** *food safety, marine product*

### 1. PENDAHULUAN

Makanan adalah semua substansi yang dibutuhkan oleh tubuh tidak termasuk air, obat-obatan, dan substansi-substansi lain yang digunakan untuk pengobatan. Makanan merupakan salah satu bagian yang penting untuk kesehatan manusia mengingat setiap saat dapat terjadi penyakit-penyakit yang diakibatkan oleh makanan (Mubarak dan Chayatin, 2009).

Pengelolaan makanan yang baik dan memenuhi syarat kesehatan merupakan salah satu upaya untuk mencapai tingkat kesehatan masyarakat yang optimal, sehingga perlu mendapat perhatian dari segi nilai gizi, segi kemurnian, maupun dari segi kebersihan. Sebab meskipun nilai gizi dan kemurnian baik namun kebersihan lingkungan tidak diawasi dan dipelihara maka makanan tersebut dapat menimbulkan penyakit akibat kontaminasi (Jenie, 1997). Berdasarkan KepMenkes No.1098/MenKes/SK/VII/2003, rumah makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. Rumah makan tersebut dalam menjalankan usahanya harus memenuhi persyaratan higiene sanitasi. Depkes RI (2006) menyebutkan pengelolaan higiene sanitasi makanan yang baik harus memperhatikan beberapa faktor yaitu higiene sanitasi tempat, higiene sanitasi peralatan, higiene penjamah, dan higiene sanitasi makanan yang terdiri dari enam prinsip yaitu pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan masak, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan.

Penjamah makanan dalam suatu pengolahan makanan merupakan sumber kontaminasi yang penting, karena kandungan mikroba patogen pada manusia dapat menimbulkan penyakit yang ditularkan melalui makanan. Sumber potensial ini terdapat selama penjamah makanan menangani makanan. Higiene perorangan yang tidak bersih dan perilaku penjamah yang tidak baik dalam mengolah makanan dapat

menimbulkan kontaminasi terhadap makanan. Jadi penjamah makanan harus berbadan sehat, mempunyai perilaku hidup bersih dan sehat (BPOM, 2003).

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan pengelola rumah makan di kawasan Wisata Pantai Depok banyak konsumen yang mengeluhkan tentang rasa ikan yang tidak segar. Penampilan dan penyajian masakan yang kurang higienis serta kondisi rumah makan yang kotor. Diharapkan dengan pelatihan cara pengolahan hasil ikan dapat memecahkan permasalahan konsumen agar keamanan pangan yang dihasilkan lebih baik.

## 2. PUSTAKA

### 2.1 Higiene

Higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi subjeknya (Depkes RI, 2006). Sanitasi makanan adalah upaya-upaya yang ditunjukkan untuk kebersihan dan keamanan makanan agar tidak menimbulkan bahaya keracunan dan penyakit pada manusia. Dengan demikian, tujuan sebenarnya dari upaya sanitasi makanan adalah:

1. Menjamin keamanan dan kebersihan makanan
2. Mencegah penularan wabah penyakit
3. Mencegah beredarnya produk makanan yang merugikan masyarakat
4. Mengurangi tingkat kerusakan atau pembusukan makanan (Mubarak dan Chayatin, 2009).

Higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Depkes RI, 2004). Higiene sanitasi makanan adalah usaha pengendalian penyakit yang ditularkan melalui bahan pangan untuk mencegah penyakit tersebut yang tercemar mikroorganisme dan berbahaya bagi kesehatan masyarakat (Buckle, *et.al.* 2010).

### 2.2 Pemilihan Bahan Baku Makanan

Perlindungan terhadap bahan baku dari bahaya-bahaya bahan kimia atau pertumbuhan mikroorganisme patogen dan pembentukan toksin selama transportasi dan penyimpanan bahan baku mutlak diperhatikan. Bahan-bahan yang dimakan dalam keadaan mentah harus diangkut dan disimpan terpisah dari bahan baku lain dan bahan-bahan yang bukan bahan pangan. Bahan pangan harus dikirim sedemikian rupa sehingga pembentukan toksin dengan mengatur lamanya waktu pengiriman, suhu dan aktifitas air (*water activity = Aw*) bahan baku. Bahan pangan dengan kadar air tinggi umumnya dapat ditumbuhi oleh semua jenis mikroorganisme (Supardi dan Sukamto, 1999).

### 2.3 Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan yang siap santap. Pengolahan makanan yang baik adalah yang mengikuti kaidah dan prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi. Terutama berkaitan dengan kebersihan dapur dan alat-alat perlengkapan masak (Mubarak dan Chayatin, 2009).

### 2.4 Penyajian Makanan

Penyajian makanan merupakan rangkaian akhir dari perjalanan makanan. Makanan yang disajikan adalah makanan yang siap santap. Makanan siap santap adalah makanan yang layak santap. Layak santap dapat dinyatakan jika telah dilakukan uji organoleptik dan biologis. Dalam prinsip penyajian makanan wadah untuk setiap jenis makanan ditempatkan dalam wadah terpisah, dan diusahakan tertutup. Tujuannya agar makanan tidak terkontaminasi silang, bila satu makanan tercemar yang lain dapat diselamatkan, serta memperpanjang masa saji makanan sesuai dengan tingkat kerawanan pangan.

## 3. METODE

Metode yang digunakan dengan intervensi yaitu pemberian penyuluhan dan pelatihan antara lain :

- 1). Penyuluhan tentang hygiene sanitasi makanan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Bantul, 2).

Penyuluhan dan pelatihan pemilihan hasil laut yang sehat dan bebas formalin oleh Dinas Kelautan Kabupaten Bantul, 3). Penyuluhan dan pelatihan pengolahan hasil laut oleh chef dari Hotel Sheraton Mustika, 4). Pemberian sertifikat hygiene sanitasi makanan bagi penjamah makanan, 5) Pelatihan dan praktik tanggap darurat bencana tsunami.

#### **4. HASIL DAN PEMBAHASAN**

##### **4.1. Penyuluhan Hygiene dan Sanitasi Makanan**

Penyuluhan ini dilaksanakan di lingkup Desa Parangtritis, paguyuban rumah makan serta masyarakat di 3 pedukuhan yaitu Dusun Depok, Dusun Bungkus, dan Dusun Sono. Tujuan penyuluhan ini adalah untuk memberi gambaran kepada masyarakat dan khususnya kepada pengelola rumah makan di pesisir Pantai Depok mengenai pentingnya hygiene sanitasi makanan yang diolah. Diharapkan penyuluhan ini akan memberikan wawasan dan pengetahuan bahwa dalam menyediakan makanan yang aman banyak hal yang harus dipenuhi.

Kesulitan mengadakan penyuluhan ini adalah belum adanya kesadaran akan pentingnya kegiatan ini sehingga pada awal kegiatan ini, peserta dari masyarakat kurang antusias, sedangkan peserta dari paguyuban rumah makan 50% sudah ikut berpartisipasi. Rendahnya kesadaran para penjamah dalam menciptakan warung makan yang hygiene dapat mempersulit upaya dalam menciptakan warung makan yang hygiene. Hal ini sama dengan penelitian yang dilakukan oleh Meikawati, dkk (2010) bahwa terdapat hubungan antara sikap dengan praktik hygiene dan sanitasi makanan.

Narasumber dalam kegiatan ini adalah dari Dinas Kesehatan Kabupaten Bantul dan Puskesmas Kretek Bantul.

##### **4.2. Penyuluhan dan Pelatihan Pemilihan Hasil Laut**

Kegiatan ini diadakan berdasarkan observasi bahwa ikan yang disediakan di Pantai Depok tidak didapatkan dari nelayan setempat akan tetapi berasal dari pasokan nelayan Cilacap dan Semarang. Dimana resiko hasil laut tersebut adalah diberinya tambahan formalin agar ikan yang didapat lebih tahan lama. Karena apabila dengan pengawetan sederhana yaitu menggunakan balok es dibutuhkan dengan jumlah yang lebih banyak dan tidak praktis. Hal tersebut menyebabkan nelayan dan penjual curang menggunakan zak kimia berbahaya seperti formalin sebagai pengganti es balok.

Narasumber penyuluhan dari Dinas Kelautan Kabupaten Bantul dan dilanjutkan dengan praktek pemilihan hasil laut yang aman dan bebas formalin. Untuk mengetahui ada atau tidaknya formalin digunakan Formaldehyde Test.

##### **4.3. Penyuluhan dan Pelatihan Pengolahan Hasil Laut**

Selain sikap para penjamah, cara mengolah makanan juga harus diperhatikan. Cara mengolah makanan yang salah dapat mengakibatkan makanan yang diolah menjadi tidak hygiene. Salah satu contoh tangan penjamah tidak bebas dari bakteri karena tidak menggunakan pelindung atau tidak mencuci tangan dengan benar. Sehingga bakteri yang berada ditelapak tangan tidak hilang semua. Penelitian yang dilakukan oleh Damayanthi, dkk (2008) mengatakan bahwa pencucian tangan yang hanya menggunakan air saja tidak menjamin tangan terbebas dari bakteri. Penelitian yang dilakukan oleh Cahyaningsih, dkk (2009) mengatakan bahwa ada hubungan antara mencuci tangan sebelum dan tidak mencuci tangan dengan jumlah angka kuman. Kegiatan mencuci tangan dapat menghilangkan dan menurunkan angka kuman.

Penyuluhan dan pelatihan ini bertujuan agar makanan yang dihasilkan oleh penjamah makanan higienis sehingga aman untuk dikonsumsi oleh pengunjung. Selain aman dikonsumsi tujuan

penyuluhan dan pelatihan ini adalah menambah variasi menu makanan yang diolah, sehingga pengunjung tidak bosan dengan menu yang disediakan.

Narasumber yang memberikan materi pelatihan ini adalah Chef dari Hotel Sheraton Mustika yang sudah berpengalaman. Dari penyuluhan dan pelatihan ini diberikan materi mulai dari penyiapan bahan makanan sampai dengan penyajian makanannya.

Penyuluhan ini sangat efektif dan peserta sangat antusias sekali dikarenakan menu yang diajarkan sangat menarik dan inovatif sehingga menambah banyak variasi menu masakan. Akan tetapi kesulitan yang dihadapi penjamah makanan adalah bahan yang relative mahal sehingga kesulitan untuk mempromosikan masakan.

#### 4.4. Pelatihan Sertifikat Hygiene dan Sanitasi Makanan

Hasil observasi yang dilakukan di rumah makan pesisir pantai Depok menunjukkan bahwa hampir seluruh warung makan dikawasan wisata Pantai Depok tersebut belum memenuhi syarat sebagai warung makan layak hygiene. Hal ini dikarenakan beberapa faktor diantaranya bangunan yang semi permanen, pengelolaan limbah dari warung yang belum baik, dapur yang masih sangat sederhana, serta peralatan memasak yang masih sederhana. Faktor-faktor itulah yang menjadikan sebagian besar warung makan belum memenuhi standar persyaratan sebagai warung makan hygiene.

Selain permasalahan sarana dan prasarana, kesadaran yang masih rendah bagi para petugas penjamah makanan juga menjadi faktor belum tercapainya warung makan yang hygiene. Hal ini terlihat dari jumlah penjamah yang datang dalam mengikuti pelatihan untuk mendapat sertifikat hygiene dari Dinas Kesehatan Bantul. Terlihat seperti tabel dibawah ini :

Tabel 1. Kehadiran Penjamah Mengikuti Pelatihan

Nama	Jumlah	Persentase (%)
Hadir	33	37
Tidak Hadir	57	63
<b>TOTAL</b>	<b>90</b>	<b>100</b>

Peran penjamah sangat penting dalam menyediakan makanan yang memenuhi syarat kesehatan. Mulai dari perilaku sampai pada menyiapkan sarana dan prasarana yang terbebas dari kuman. Penggunaan peralatan yang tidak benar juga dapat meningkatkan angka kuman yang bisa menimbulkan penyakit jika kuman tersebut masuk kedalam tubuh manusia. Keberadaan fasilitas juga menjadi penting dalam menciptakan warung makan yang sehat. Penelitian yang dilakukan oleh Suryani (2014) mengatakan bahwa fasilitas yang tidak memenuhi syarat dapat meningkatkan risiko terhadap keberadaan angka kuman pada peralatan makan.

Penelitian yang dilakukan oleh Aerita, dkk (2014) menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara hygiene dengan kontaminasi bakteri. Faktor yang menjadi penyebab terjadinya kontaminasi diantaranya sanitasi air dan sanitasi peralatan. Hal tersebut meliputi ketersediaan air bersih, penggantian air bilasan yang sudah kotor, ketersediaan tempat sampah tertutup, dan kebersihan peralatan memasak.

#### 4.5. Pelatihan dan Praktik Tanggap Darurat dan Bencana Tsunami

Pelatihan ini bertujuan agar konsumen selain mendapatkan keamanan makanan yang lebih terjamin juga mendapatkan keamanan apabila terjadi bencana tsunami. Pelatihan dan praktek ini diberikan kepada Tim SAR dan Karang Taruna di Desa Parangtritis. Selain itu dibuat juga jalur evakuasi apabila terjadi bencana dan titik kumpul masyarakat.

## 1. KESIMPULAN

- a. Perilaku penjamah memiliki peran penting dalam upaya menciptakan warung makan yang sehat.
- b. Sarana dan prasarana perlu dijaga untuk menghindarkan dari keberadaan kuman.
- c. Fasilitas yang bersih dapat mempengaruhi keberadaan angka kuman.

## 2. DAFTAR PUSTAKA

- Aerita, A.N., Pawenang, E.T., Mardiana, 2014, Hubungan Higiene Pedagang dan Sanitasi dengan Kontaminasi Salmonella pada Daging Ayam Potong, *Unnes Journal Of Public Health*. Hal: 9-16
- Cahyaningsih, C.T., Haripurnomo, K., Abu, T., 2009, Hubungan Higiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan di Warung Makan, *Berita Kedokteran Masyarakat*. Hal : 180-188
- Damayanthi, E., Lilik, N.Y., Vitriani, Y.S., Fitriana, S., 2008, Aspek Sanitasi dan Higiene di Kantin Asrama Tingkat Bersama (TPB) Institut Pertanian Bogor, *Jurnal Gizi dan Pangan*. Hal : 22-29
- Depkes RI., 2004, *Kumpulan Modul Kursus Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*, Direktorat Jendral Pemberantasan Penyakit Menular dan Penyehatan Lingkungan Pemukiman, Jakarta, Hal 85-87, 149-151.
- Jenie, B. L., 1996. *Sanitasi dalam Industri Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB: Bogor*.
- KEPMENKES., 2003, *Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/Menkes/ SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*, Jakarta, Hal 2-3.
- Meikawati, W., Rahayu, A., Susilawati., 2010, Hubungan Pengetahuan dan Sikap Petugas Penjamah Makanan dengan Praktek Higiene dan Sanitasi Makanan di Unit Gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang, *Jurnal Kesehatan masyarakat Indonesia*. Hal: 50-68
- Mubarak, W.I., dan Cahyatin, N., 2009, *Ilmu Kesehatan Masyarakat; Teori dan Aplikasi*, Salemba Medika, Jakarta, Hal 323-343.
- Supardi, I., dan Sukamto., 1999, *Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan*, Penerbit Alumni: Bandung, Hal 1-3, 21-35.
- Suryani, D., 2014, Keberadaan Angka Kuman Ikan Bawal Bakar dan Peralatan Makan Bakar. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. Hal 191-196

